

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和7年 小学校(中学年)

年 組 児童名

7月1日(火)			7月2日(水)			7月3日(木)			7月4日(金)		
食パン いちごジャム 牛乳 キャロットポタージュ 白身魚のさっぱりレモンソース こんにゃくサラダ ナムルドレッシング			ご飯 はっ酵乳(マスカット) えびのしょうがかきたまスープ 鶏肉の唐揚げ マーボーじゃが			ご飯 牛乳 夏野菜豚汁 あじフライ ソース 冷凍みかん			ご飯 牛乳 チキンカレー グリーンサラダ サウザンドレッシング 冷凍ヨーグルト		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
乳麦	食パン(小麦粉40/45/50g)	1個	乳麦	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳麦	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳麦	ご飯(精米50/60/70g)	1個
果	いちごジャム15g	1個	乳果	はっ酵乳125ml(ジョア・マスカット)	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本
乳	飲用牛乳200ml	1本		たまねぎ	20g		油	0.5g		油	0.8g
乳	調理用バター	1g	甲	むきえび	15g		おろししょうが	0.3g		おろしにんにく	0.5g
	パラベーコン	8g		酒	1.5g		豚かた 小間	30g	肉	若鶏もも 皮付 2cm角	35g
	たまねぎ	15g		並塩	0.8g		にんじん	10g		たまねぎ	50g
	にんじん	10g		しょうゆ	0.3g		とうがん	15g		にんじん	20g
	並塩	0.6g		酒	1g		かぼちゃ	15g		じゃがいも	50g
	白こしょう	0.02g		かつおだし	2g		板こんにゃく	10g	麦	カレールウ	17g
	チキンブイヨン	1g		水	120g		ながねぎ	5g		カレー粉	0.2g
乳	調理用牛乳	40g	卵	鶏卵	15g		並塩	0.1g	他	トマトケチャップ	3g
	にんじんペースト	20g		片栗粉	1g		白みそ	8g	他果	中濃ソース	1g
乳	生クリーム	5g		おろししょうが	0.3g		かつおだし	2g		並塩	0.1g
	乾燥パセリ	0.02g	肉	レタス	10g		水	110g		白こしょう	0.03g
	米粉	2g		若鶏もも 切身50g	1切	麦魚	あじフライ40g	1枚		水	80g
	水	100g		おろしにんにく	0.3g		油	6g		キャベツ	30g
魚	メルルサーザ50g	1切		並塩	0.3g	他果	グラス付ソース	5g		ブロッコリー	10g
	並塩	0.1g		白こしょう	0.02g	果	冷凍みかん	1個	他果	えだまめ	8g
	白こしょう	0.01g		酒	2g				他果	サウザンドレッシング	5g
	米粉	4g		米粉	4g				乳	フローズンヨーグルト60g	1個
	片栗粉	4g		片栗粉	4g						
	油	4g		油	4g						
	三温糖	2.5g		じゃがいも	50g						
	しょうゆ	2.5g		油	0.5g						
果	レモン果汁	1g		おろしにんにく	0.3g						
	米酢	1g		豚かた 挽き	20g						
	水	10g		たまねぎ	10g						
	キャベツ	25g	他	えだまめ	3g						
	きゅうり	10g		並塩	0.1g						
	白こんにゃく	15g		三温糖	1g						
実他肉	ナムルドレッシング	5g		三温糖	1g						
				赤みそ	3g						
				しょうゆ	1g						
				酒	1g						
				トウバンジャン	0.08g						
				片栗粉	0.8g						
				ごま油	0.5g						

■特定原材料8品目および学校生活管理指導表により申し出のあったアレルギーを記載しています。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」に準じ、だし等の除去する必要がないとされているものは記載していません。

卵 ・ 乳 ・ 麦 ・ ソ ・ ピ ・ 甲 ・ 実 ・ 果 ・ 魚 ・ 肉 ・ 他

上記の分類から、該当するアレルギーに○をつけてください。(ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

■加工品の原材料については、別紙『学校給食で使用する食品の原材料一覧』をご覧ください。
(学期ごとに使用するものが変わる「学期契約」と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の2種類あります。)

※大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

*給食センターでは、複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルギー(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品についてはその製造工場内でアレルギーを含んだ食品を使用している場合があります。

*「ソバ・ピーナッツ(落花生)・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・キウイフルーツ・びわ」は給食では使用しません。

*しらす干し、ちりめんじゃこ、海藻類は、「えび・かに」が混ざる漁法で採取したものを使用しています。

*分量は、小学校中学年量で記載しています。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍の量で提供します。

アレルギー用詳細献立表は教育委員会ホームページで公開しています。

右下の二次元バーコードの読み込み、あるいは

「青梅市教育委員会ホームページ>学校教育>

学校給食情報>給食献立表」にアクセスしてください。



アレルギー用詳細献立表（予定）

令和7年

小学校（中学年）

7月7日(月)			7月8日(火)			7月9日(水)			7月10日(木)			
わかめご飯 牛乳 七タ汁 星形の照焼きハンバーグ 春雨ともやしの炒め煮 七タゼリー			ご飯 かつおふりかけ 牛乳 玉ねぎとわかめのみそ汁 ししゃもの磯辺揚げ(2本) 豆腐と小松菜のチャンプルー			クロワッサン ミルクコーヒー 野菜スープ チキンマスタート焼 ラタトゥイユ			ご飯 牛乳 ハヤシシチュー いんげんとコーンのソテー カラフルゼリーのボンチ			
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	
乳	わかめご飯(精米50/60/70g)	1 個	実魚麦乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	卵乳麦他乳	クロワッサン(40/45/50g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	
	飲用牛乳200ml	1 本		ふりかけ2.5g	1 個		ミルクコーヒー200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本	
	かつおだし	2 g		たまねぎ	30 g		油	0.5 g		油	0.8 g	
	にんじん	8 g		えのきたけ	5 g		ウインナー	5 g		おろしにんにく	0.5 g	
	だいこん	10 g		生わかめ	7 g		たまねぎ	15 g		豚かた 千切	35 g	
	米粉めん	4 g		赤みそ	4 g		にんじん	10 g		果	赤ワイン	0.5 g
	星型かまぼこ	10 g		白みそ	5 g		じゃがいも	20 g		並塩	0.2 g	
	しょうゆ	1 g		かつおだし	2 g		キャベツ	15 g		白こしょう	0.01 g	
	並塩	0.6 g		水	120 g		並塩	0.5 g		たまねぎ	50 g	
	オクラ	8 g		魚	ししゃも15g		2 本	白こしょう		0.02 g	にんじん	20 g
	水	140 g			米粉		4 g	チキンブイヨン		1 g	マッシュルーム水煮	10 g
他肉	星型ハンバーグ40g	1 個	片栗粉		4 g	果	しょうゆ	0.3 g	麦他他果	ハヤシルウ	12 g	
	油	2 g	あおさ粉		0.1 g		白ワイン	0.5 g		トマトケチャップ	3 g	
	三温糖	2 g	油		4 g		水	80 g		ウスターソース	0.7 g	
	白こしょう	0.01 g	油		0.5 g	肉麦果他	若鶏もも 切身50g	1 切		しょうゆ	1 g	
	しょうゆ	2 g	おろししょうが		0.2 g		粒入りマスタート	2 g		パプリカ粉末	0.05 g	
	みりん	1 g	豚かた 千切		15 g		おろしにんにく	0.3 g	麦	小麦粉	4 g	
	片栗粉	0.4 g	酒		0.5 g		しょうゆ	1 g		水	80 g	
	水	12 g	他卵魚		しょうゆ		1 g	並塩		0.1 g	油	0.5 g
	油	0.5 g			にんじん		5 g	黒こしょう 粗びき		0.02 g	魚	焼き竹輪25g
	おろししょうが	0.2 g		こまつな	15 g		調理用ノンエッグマヨネーズ	2.5 g		さやいんげん	20 g	
	豚かた 挽き	10 g		押し豆腐	30 g		油	2 g		ホールコーン	20 g	
もやし	30 g	炒りたまご		15 g	オリーブ油		1 g	並塩		0.3 g		
他	緑豆はるさめ	6 g		かつお節	0.3 g	他	おろしにんにく	0.2 g		白こしょう	0.01 g	
	干しいたけ(せん切)	0.5 g		しょうゆ	2.2 g		バラベーコン	7 g		チキンブイヨン	0.1 g	
	さやえんどう	5 g		みりん	1.5 g		にんじん	10 g		カラフルゼリー	45 g	
	和風だしの素	0.2 g		酒	0.5 g		ズッキーニ	7 g	温州みかん缶詰使用なし ※アレルギーの項目の変更はありません。			
	酒	1 g	魚				たまねぎ	25 g				
	三温糖	1 g					マッシュルーム水煮	10 g				
	しょうゆ	2 g					トマト缶詰ダイス	20 g				
	みりん	1 g					並塩	0.4 g				
	片栗粉	0.8 g					白こしょう	0.03 g				
	ごま油	0.2 g					ローレル粉末	0.01 g				
	七タゼリー31g	1 個										

メモ

アレルギー用詳細献立表（予定）

令和7年

小学校（中学年）

7月11日(金)			7月14日(月)			7月15日(火)			7月16日(水)		
ご飯 牛乳 刻み昆布のみそ汁 いかのスパイシーマヨ焼 五目きんぴら 豆乳クリーム入り大福			ご飯 牛乳 サンラータン 豚キムチ すいか			かやくご飯 牛乳 粕汁 さばの塩焼 お浸し しょうゆ			ご飯 飲むヨーグルト マカロニスープ タコミート 大根サラダ フレンチドレッシング		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	他 乳	かやくごはん(精米50/60/70g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個
	飲む牛乳200ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本		飲むヨーグルト150ml	1 本
	にんじん	10 g		油	0.5 g		豚かた 千切	15 g		ウインナー	10 g
	刻み昆布	1.5 g		肉 若鶏むね こま	10 g		だいこん	25 g		たまねぎ	10 g
	キャベツ	15 g		にんじん	10 g		にんじん	10 g		にんじん	8 g
	おろししょうが	0.3 g		えのきたけ	5 g		ながねぎ	5 g		麦 シェルマカロニ	4 g
	赤みそ	4.5 g		他 豆腐	20 g		しめじ	5 g		フロッコリー	10 g
	白みそ	4.5 g		干しいたけ(せん切)	0.7 g		白みそ	8 g		じゃがいも	20 g
	かつおだし	2 g		なごねぎ	5 g		しょうゆ	0.3 g		並塩	0.6 g
	水	120 g		卵 鶏卵	15 g		酒かす	2 g		白こしょう	0.02 g
	魚 いか50g	1 切		並塩	0.4 g		かつおだし	2 g		チキンブイヨン	1 g
	調理用ノンエッグマヨネーズ	8 g		白こしょう	0.02 g		水	120 g		しょうゆ	0.3 g
	おろしにんにく	0.3 g		しょうゆ	2.5 g	魚	さば薄塩50g	1 切		水	120 g
	並塩	0.2 g		酒	1 g		油	2 g		オリーブ油	0.5 g
	カレー粉	0.08 g		魚他肉 中華スープ	1 g		ごまつな	30 g		豚かた 挽き	30 g
	黒こしょう 粗びき	0.03 g		片栗粉	1.5 g		白こんにゃく	10 g		たまねぎ	20 g
	チリパウダー	0.03 g		水	100 g		他 もやし	20 g		にんじん	15 g
	水	2 g		米酢	1.2 g		他 クラス付しょうゆ	2.5 g		他 乾燥大豆	3 g
	油	2 g		ごま油	0.5 g					おろしにんにく	0.3 g
	油	0.5 g		油	0.5 g					油	0.6 g
	豚かた 小間	15 g		おろしにんにく	0.2 g				他 他 他 果他	トマトケチャップ	3 g
	にんじん	10 g		おろししょうが	0.2 g					トマトピューレー	4 g
	ごぼう	20 g		豚かた 千切	35 g					チリソース	1.5 g
	糸こんにゃく	10 g		にんじん	5 g					パプリカ粉末	0.2 g
他	大豆	5 g		たけのこ水煮1/4	12 g					チリパウダー	0.3 g
	三温糖	2 g		キャベツ	15 g					並塩	0.6 g
	しょうゆ	3 g		他 もやし	15 g					だいこん	40 g
	みりん	1 g		コチュジャン	0.3 g					しめじ	5 g
	一味唐がらし	0.01 g		はくさいキムチ	13 g					生わかめ	5 g
実	白いりごま	0.3 g	果	並塩	0.2 g					フレンチドレッシング	5 g
	ごま油	0.3 g		白こしょう	0.01 g						
他	豆乳クリーム入り大福25g	1 個		しょうゆ	0.3 g						
				すいか	1/48 個						

メモ

アレルギー用詳細献立表（予定）

令和7年

小学校（中学年）

7月17日(木)			7月18日(金)								
黒砂糖パン 牛乳 マルミタコ オムレツチーズソースがけ コロコロソテー			ご飯 牛乳 五目うま煮 春巻 冷凍みかん								
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量						
乳麦乳	黒砂糖食パン(小麦粉40/45/50g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個						
	飲用牛乳200mL	1 本		飲用牛乳200mL	1 本						
魚	オリーブ油	0.5 g	魚	油	0.8 g						
	おろしにんにく	0.3 g		おろしにんにく	0.3 g						
	ツナフレーク	12 g		豚かた 小間	25 g						
	たまねぎ	25 g		たまねぎ	40 g						
	黄ピーマン	5 g		にんじん	20 g						
	じゃがいも	20 g		たけのこ水煮缶詰	15 g						
	セロリ	2 g	卵	うずら卵	25 g						
他	トマト缶詰ダイス	20 g		はくさい	30 g						
	トマトケチャップ	3 g		もやし	10 g						
他	並塩	0.7 g		油揚げ	5 g						
	白こしょう	0.02 g		干ししいたけ(せん切)	0.8 g						
	チキンブイヨン	1 g		並塩	0.8 g						
	しょうゆ	0.3 g		白こしょう	0.02 g						
	水	100 g		しょうゆ	0.3 g						
	オムレツ50g	1 個		酒	1 g						
	油	2 g	魚他肉	片栗粉	3 g						
乳麦他	ベシヤメルソースの素	2 g		中華スープ	1 g						
	並塩	0.05 g		水	40 g						
乳	白こしょう	0.01 g		ごま油	0.7 g						
	粉チーズ	0.7 g	麦他	春巻50g	1 個						
乳	調理用牛乳	5 g		油	6 g						
	水	10 g	果	冷凍みかん	1 個						
乳	生クリーム	0.5 g									
	油	0.5 g									
他	ウィンナー	8 g									
	えだまめ	20 g									
	ホールコーン	20 g									
	並塩	0.3 g									
	白こしょう	0.01 g									
	チキンブイヨン	0.1 g									

メモ